

つる丸瓦版

鶴見エリアブログ
つる丸電子版
はこちら ↓↓↓



知ればきつとつかいたくなる♪ せつけんカフェ



5月23日(火)に新横浜本部で、PLA講師による「知ればきつとつかいたくなる♪せつけんカフェ」を開催しました。

講師ご自身も小さいころからアトピーに悩み、食事や洗剤に気をつけるようになったそうです。

パルシステムでは、1970年代に深刻になった湖や河川等の自然環境汚染を解決しようと石けん運動に取り組んできました。



カイワレを使った実験をしました。左から、水道水、石けんを溶かした水、合成洗剤を溶かした水。合成洗剤入りのカイワレは全然伸びていませんが、石けん入りのものはとっても元気!! 水道水と比べても遜色ありません。むしろ葉っぱが大きくなっていました。このほかにも、石けんでの食器洗いのコツなど、すぐに役立つ知識を教えてください。すべてこの源である「水」。

私たちが流した水は、世代を超えて循環していきます。少しずつでも、できるところからはじめてみませんか? 人にも環境にもやさしい生活の輪が広がっていきますように。(宮下)

井ゲタ竹内学習会 & エリア交流会

6月1日(木)に『恩納もずく』のメーカーである(株)井ゲタ竹内の学習会とメンバー交流会を行いました。今年度、鶴見エリア経営会議では『恩納もずく』をはじめとする、食べて産地を応援するもずく商品をおすすめしています。そこで、商品をより深く知るために、もずくを加工しているメーカーである(株)井ゲタ竹内の方と恩納村漁協の生産者をお招きして学習会を開催しました。



「モズクと『里海づくり』」という内容で行われ、とてもわかりやすく、時にはユーモアをまじえてお話してくださいました。

もずくがどういう場所で、どのように育ち、どういう道を経て、私たち消費者のもとに届いているのかとてもよく理解することができました。また、環境が生産物にいかに関与しているのかも知ることができました。



味付けされたもずく商品について、面白い実験がありました。写真左がパルシステム商品『恩納村産味付け太もずく』。右が市販品の味付けもずくです。こし器でこしてみると、もずくの調味液の比率が全然ちがいました。市販品の方はグラムも多く、一見内容が多いように

見えますが、実際のもずくの量には大きな差がありました。また、調味液の色についても明らかに違いました。『恩納村産味付け太もずく』は化学調味料や保存料なども使用していないこだわりがここからもよくわかります。食べ比べるとメンバー全員が市販品との違いがわかるほど、においや食感、味が全く異なるものでした。保存料不使用にも関わらず、市販品と変わらない賞味期間を保持できるのは、徹底した製造ラインの殺菌工程があるから成し得ることだというお話もありました。

学習会に引き続き、メーカーと生産者の方にもご参加いただきエリアメンバー交流会を行いました。鶴見エリア経営会議のメンバーは地区くらぶを含めると20名ほど活動しています。ふだんはなかなか顔を合わせる機会がない各くらぶのメンバーもこの日はみんなで試食の準備をしながら楽しく話をするのができました。最後にサンゴを植え付けるための基台にみんなでメッセージを書きましました。私たちが対象のもずく商品を食べることで、その利用代金の一部が里海づくりに役立てられています。



パルシステムのホームページでも紹介していますのでご覧ください。



《サンゴの森づくり》

(中尾)

<https://sanchoku.pal-system.co.jp/sanchoku-project11/sango/index.html>

センターコーナー

いつもお世話になっております。3月から入協いたしました「石川 卓実」※いしかわたくみ※と申します。小・中・高と約11年間、野球をやっております。現在は現在息子ふたりの父親です。週末は家事の手伝い、育児に奮闘しております。私の座右の銘は「一期一会」であり組合員のみなさまとの出会いを大切にしながら日々、商品と笑顔をお届けしております。現在は神奈川県を配達させていただいておりますので、道端などで見かけたら気軽に声を掛けしてください。今後ともよろしくお願いいたします。



知っておこう

防災コーナー



わが家では災害時に備えて自宅トイレ用の凝固剤と携帯ミニトイレを用意しています。下水管の破損または水が止まったり、断水で流せない。災害時にはトイレが使えない状況が想定されます。かと言って水分摂取をひかえるのはからだによくありません。トイレは食事と同じくらい大事な問題だと考えられています。お水といっしょに非常用トイレのご用意をおすすめします。

(こば)